

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Pommes de terre, jambon et tomates*	Crêpe au fromage	Pamplemousse	 Melon*	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i> <i>Petits pois</i>	<i>Carbonade de bœuf</i> <i>Riz</i>	<i>Gratin Malouin</i>	<i>Couscous maison</i> <i>Légumes du couscous / Semoule</i>	<i>Filet de poisson sauce Aurore</i> <i>Pâtes</i>
DESSERT	Yaourt nature sucré	 Fruit frais*	Mousseline au chocolat	Crème dessert à la vanille	 Fruit frais*



Producteurs locaux

* Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert

* Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.